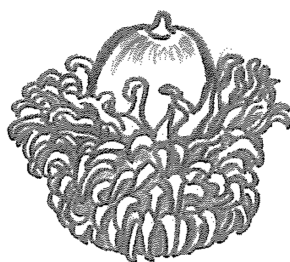


# どんぐり ってなに？



文:辻田 良雄      絵:白波瀬 淳子

(2019年9月作成)

## ○「どんぐり」ってなに？

どんぐりは、ブナ科の木の木の実はです。「ドングリ」という木はありません。

かたい果皮を持つ果実（堅果：けんか）。殻斗（かくと）がある。

ブナ科の木の実は、ブナ、ナラ、カシ、シイ、マテバシイ、クリの仲間の木の実はです。（ただ、クリの実はどんぐりではないという人もいます。）

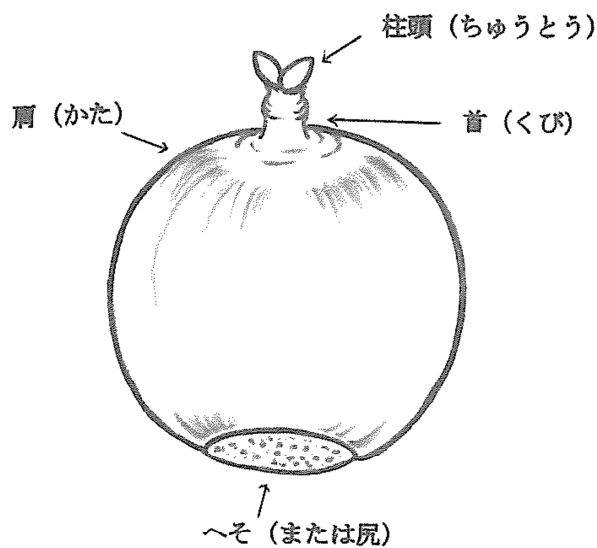
ブナ科	ブナ属	① <b>フナ</b> （落葉） ② <b>イヌフナ</b> （落葉）	
	コナラ属	コナラ亜属	③ <b>クヌギ</b> （落葉2年） ④ <b>アベマキ</b> （落葉2年） ⑤ <b>カシワ</b> （落葉） ⑥ <b>ミスナラ</b> （落葉） ⑦ <b>ナラガシワ</b> （落葉） ⑧ <b>コナラ</b> （落葉） ⑨ <b>ウバメガシ</b> （常緑2年）
		アカガシ亜属	⑩ <b>アラカシ</b> （常緑） ⑪ <b>シラカシ</b> （常緑） ⑫ <b>イチイガシ</b> （常緑） ⑬ <b>ウラジロガシ</b> （常緑2年） ⑭ <b>ツクバネガシ</b> （常緑2年） ⑮ <b>アカガシ</b> （常緑2年） <b>ハナガガシ</b> （常緑2年） <b>オキナワウラジロガシ</b> （常緑2年）
	シイ属	⑯ <b>スタジイ</b> （常緑2年） ⑰ <b>ツブラジイ</b> （常緑2年） <b>オキナワジイ</b> （常緑2年）	
	マテバシイ属	⑱ <b>マテバシイ</b> （常緑2年） ⑲ <b>シリブカガシ</b> （常緑**2年）	
	クリ属	⑳ <b>クリ</b> （落葉）	

- \* 全部で23種類 \* ○数字は各どんぐりの解説の番号に対応しています。
- \* ハナガガシ・オキナワウラジロガシ・オキナワジイは、限定されたところでしかみられないので、今回の調査対象からはぶきます。
- \* 「落葉」は落葉樹。「常緑」は常緑樹。
- \* 「2年」は2年かかって実るどんぐり。他のは、1年で実る。
- \*\* 「シリブカガシ」は秋に開花し次の年の秋に実るので、「秋咲きどんぐり」「1，5年成り」とも言われます。

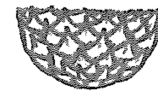
## ○「どんぐり」の名前は。

- ①「団栗」という漢字から、「団」は丸いという意味から、「丸いクリ」
- ②韓国語に、「ドングリ イ」が、ドングリを表しています。
- ③役に立たない「どん（鈍）なクリ」からきた。
- ④むかし、団子にして食べた「だんごぐり」からきた
- ⑤コマの古名「つむぐり」からきた

## ○ ドングリの各部分の名称



殻斗 (かくと)



うろこ状模様



横しま状模様



もじゃもじゃ模様

## ○ドングリの木はどうして大きくなるの？

- ①水分のあるところに落ちたドングリは、まず、根を出します。
- ②多くの植物は、子葉（しょう）を出していき、そこから本葉（ほんば）を出していきます。  
しかし、ドングリは、子葉は出てこないで、本葉が出てきます。  
（地下子葉型）  
子葉は種子に入ったまま、根や本葉に栄養を送ります。種子の中には胚乳は入っていないで栄養たっぷりの子葉が入っています。  
\*ブナとイヌブナは子葉を持ち上げてきます。
- ③根と本葉が育っていきます。

## ○ドングリはどのように実るのかな。

①ドングリの木には、一本の木に雌花と雄花がついています。(雌雄同株)

②雄花の花粉を、雌花のめしべに届けるのに二つの方法があります。

虫：虫によって花粉を運んでもらう。(虫媒花：ちゅうばいか)

マテバシイ シリブカガシ スダジイ ツブラジイ クリ

風：風によって花粉を運んでもらう。(風媒花：ふうばいか)

虫媒花以外のドングリ

## ○どうして、広がっていくの？

ア：ぼとんと落ちる。少しころがる。

イ：動物が運ぶ

リス カケス ネズミ

巣に持って帰って食べる。少し、土の中に埋めておく。(貯食)

忘れる。そこから芽が出てくる

\*乾燥したところに落ちたドングリは、発芽しない。

## ○だれがドングリを食べるのか

○リス ネズミ クマ イノシシ キツネ シカ タヌキ モモンガ 等

○カケス オシドリ キツツキの仲間 ハシブトガラス ライチョウ 等

○ヒト・・・むかしは人の主食として食べた。

\*しぶいドングリとしぶくないドングリ

にがみ：タンニンのはいつている量によってちがう。

①そのまま炒ったり、炊いたり、粉にして団子にして食べられる。

クリ スダジイ ツブラジイ マテバシイ イチイガシ

シリブカガシ ブナ イヌブナ

②少し渋みがある。あく抜きをして、粉にしてから食べる。あく

抜きをしないで小麦と混ぜてクッキーもできる

コナラ ナラガシワ ミズナラ